

CAPEZZANA  
CONTE CONTINI BONACOSSÌ



RING OF ESTATES  
TUSCANY WINERY GROUP



# GHIAIE DELLA FURBA IGT

**Varietà:** Cabernet Sauvignon 40%, Merlot 25% e Syrah 35%.

**Vinificazione:** il Merlot viene raccolto i primi di Settembre, il Syrah a fine Settembre e il Cabernet la prima settimana di Ottobre. La vinificazione avviene in vasche di acciaio; la fermentazione alcolica, di 7 giorni, è seguita da altri 8 giorni di macerazione con le bucce prima della svinatura, a temperatura di 26-28°C.

**Maturazione ed affinamento:** l'affinamento viene svolto in barriques per 18 mesi e circa 12 mesi in bottiglia.